

2025년 동두천시 평생학습관 2기 강의계획서

강좌명	커피바리스타2급			강사성명	박현정
강의기간	2025. 5. 7. ~ 8. 23.			강의요일	화요일
강의시간	10시 ~ 13시 (3시간)			첫수업일	2025. 5. 13.
강의목표	· 커피이론 및 실기시험에 대비한 실습을 통해 자격증을 취득한다.				
강의내용	· 필기시험대비(필기문제집풀이)이론 · 에스프레소머신을 이용한 자격시험시연				
자격증	· 자격증명 : 카페바리스타2급 발급기관 : 한국바리스타산업진흥원				
특이사항	· 실기장소 별도				
교재비	3,000원	재료비	270,000원	준비물	앞치마, 린넨2, 행주4장(추후공지)
기타	· 교재명 : 바리스타2급필기예상문제 제본 - 구입방법 : 공동구매(0), 개별준비() 재료비: 원두 및 우유(집기대여비포함)				
세부일정	주차	주제	내용		
	1주	오리엔테이션	커피의 기원(총론)		
	2주	에스프레소 추출	(필기)커피의생산과유통(1)	(실기) 에스프레소추출	
	3주	밀크스티밍	커피의생산과유통(2)		밀크스티밍기초
	4주	카푸치노의 이해	블랜딩과 로스팅		카푸치노거품만들기
	5주	푸어링 방법	머신학 개론		안정화 연습
	6주	푸어링 연습	커피조리학		원그리기
	7주	푸어링 연습	자격시험규정		원그리기
	8주	라떼아트 기본원리	식품조리위생		카페라떼와 카푸치노 거품 비교
	9주	카푸치노	카푸치노만들기		
	10주	시험대비 룰	자격시험룰 소개 및 준비과정		
	11주	시험대비 룰	조리과정, 정리과정		
	12주	자격시험시연	실전대비 및 평가		
	13주	자격시험시연	실전대비 및 평가		
	14주	필기시험	필기시험		
	15주	자격시험시연	실전대비 및 평가		
	16주	총정리	종합평가		

2025년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	○ 커피바리스타2급
강좌소개	○ 자격취득을 통한 전문직업인으로서 취업 및 창업을 도모한다.
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	○ 에스프레소머신의 기본적인 이해와 에스프레소 및 카푸치노 실습을 통해 바리스타로서의 기본실력을 갖추게 하고 카페바리스타2급 자격증 을 취득하게 함.
강의방향 (진행방법 등)	○ 카페바리스타(2급) 필기시험대비 문제풀이(이론병행)와 실기시험 대비(에스프레소, 카푸치노만들기) 에스프레소 머신을 이용하여 자격시 험 시연을 한다.
교육 재료비	○ 원두 및 우유(집기대여비 포함) 270,000 필기문제집 3,000
취득가능 자격증 및 조건	○ 카페바리스타2급(필기, 실기)